

CHARCOAL GRILL
OWNER'S GUIDE & RECIPES

Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.

BARBACOA DE CARBÓN
GUÍA DEL PROPIETARIO Y RECETAS

No desechar. Contiene importantes avisos de peligros, advertencias y precauciones respecto al producto.

GRILL A CHARBON DE BOIS
MODE D'EMPLOI & RECETTES

Ne pas jeter. Contient des précautions de sécurité avec le produit, des mises en garde et des avertissements.



FAILURE TO HEED THESE DANGER, WARNING AND CAUTION STATEMENTS MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY OR DEATH, OR A FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY.

⚠ **SAFETY SYMBOLS (⚠)** will alert you to important **SAFETY** information.

⚠ Signal words **DANGER, WARNING,** or **CAUTION** will be used with the ⚠ **SAFETY SYMBOL**.

⚠ **DANGER** will identify the most serious hazard.

⚠ Please read all safety information contained in this Owner's Guide before operating this barbecue.

⚠ DANGER

⚠ Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ Do not use indoors! This barbecue is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.

⚠ Only use this barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.

⚠ Do not use this barbecue under any overhead combustible construction.

⚠ Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions in this manual. Do not use barbecue unless all parts are in place. Make sure either the ash catcher is properly attached to the legs underneath the bowl of the barbecue, or the high capacity ash catcher is in place, before lighting the grill.

⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the barbecue.

⚠ Do not use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid, remove any fluid that may have drained through the bottom vents before lighting the charcoal.

⚠ You should exercise reasonable care when operating your barbecue. It will be hot during cooking and should never be left unattended during use.

⚠ Do not leave infants, children or pets unattended near a hot barbecue.

⚠ Do not attempt to move a hot barbecue. Allow the grill to cool before moving.

⚠ Do not use this barbecue within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to wood or treated wood decks, patios and porches.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and are fully extinguished and grill is cool.

⚠ Always put charcoal in Char-Baskets™ or on top of the lower (charcoal) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.

⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.

⚠ Do not use barbecue in high winds.

⚠ WARNING

⚠ Keep the barbecue on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.

⚠ Remove the lid from the barbecue while lighting and getting the charcoal started.

⚠ Never touch the cooking or charcoal grates, ashes, charcoal or the barbecue to see if they are hot.

⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal, as it may damage the porcelain finish. Slightly close bottom air vents (dampers) and place lid on bowl.

⚠ Extinguish coals when finished cooking. Close all vents (dampers) after putting lid on bowl.

⚠ Barbecue mitts should always be worn while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal and handling the thermometer or lid.

⚠ Use proper barbecue tools, with long, heat-resistant handles.

⚠ Some models may include the Tuck-Away™ lid holder feature. The Tuck-Away™ lid holder is used to store the lid while checking on or turning your food. Do not use the Tuck-Away™ lid holder as a handle to lift or move the grill. For those models without the Tuck-Away™ feature, use the hook on the inside of the lid to hang the lid on the side of the barbecue bowl. Do not place a hot lid on carpeting or grass. Do not hang the lid on the bowl handle.

⚠ Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.

⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapor and liquids, such as gasoline, alcohol, etc., and combustible material.

⚠ Handle and store hot electric starters carefully.

⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the barbecue and away from high traffic areas.

⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the barbecue.

⚠ This Weber® barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ This barbecue is not intended for and should never be used as a heater.

⚠ Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

⚠ CAUTION

⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the indirect method.

⚠ Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.

⚠ Using abrasive cleaners on the cooking grates or the barbecue itself will damage the finish.

⚠ The barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.

TABLE OF CONTENTS



If you need replacement parts or have questions about the assembly, use or maintenance of your grill, please call Weber Customer Service.

For purchases made in the U.S.
1-800-446-1071

For purchases made in Canada
1-800-265-2150

For purchases made in Mexico
(52) (33) 3615-0736 x113



Si necesita partes de repuesto o tiene preguntas acerca del ensamblaje, uso o mantenimiento del su asador, por favor llame al Departamento de Soporte y Servicio al Cliente de Weber.

Para compras hechas en los Estados Unidos:
1-800-446-1071

Para compras hechas en Canadá:
1-800-265-2150

Para compras hechas en México:
(52) (33) 3615-0736 x113



Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous avez des questions sur le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre grill, veuillez consulter le Service Client de Weber.

Pour les achats effectués aux États-Unis:
1-800-446-1071

Pour les achats effectués au Canada:
1-800-265-2150

Pour les achats effectués au Mexique:
(52) (33) 3615-0736 x113

FAILURE TO HEED THESE DANGER, WARNING AND CAUTION STATEMENTS MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY OR DEATH, OR A FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY.

WARRANTY

Weber-Stephen Products Co., (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® charcoal grill, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Cooking/Charcoal grates	**2 years**
Nylon handles	**10 years**
Stainless Steel One-Touch™ Cleaning System	**10 years**
Thermoplastic/Thermoset Parts	**10 years excluding fading**
Bowl and lid against rust/ burn-through	**10 years**
All remaining parts	**2 years**

when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts which prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate to Weber's satisfaction they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, carriage or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals, either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warranties except as set forth herein, and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Weber does not authorise any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.

⚠ **SAFETY SYMBOLS** (⚠) will alert you to important **SAFETY** information.

⚠ Signal words **DANGER, WARNING,** or **CAUTION** will be used with the ⚠ **SAFETY SYMBOL**.

⚠ **DANGER** will identify the most serious hazard.

⚠ Please read all safety information contained in this Owner's Guide before operating this barbecue.

⚠ DANGER

⚠ Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ Do not use indoors! This barbecue is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.

⚠ Only use this barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.

⚠ Do not use this barbecue under any overhead combustible construction.

⚠ Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions in this manual. Do not use barbecue unless all parts are in place. Make sure either the ash catcher is properly attached to the legs underneath the bowl of the barbecue, or the high capacity ash catcher is in place, before lighting the grill.

⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the barbecue.

⚠ Do not use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid, remove any fluid that may have drained through the bottom vents before lighting the charcoal.

⚠ You should exercise reasonable care when operating your barbecue. It will be hot during cooking and should never be left unattended during use.

⚠ Do not leave infants, children or pets unattended near a hot barbecue.

⚠ Do not attempt to move a hot barbecue. Allow the grill to cool before moving.

⚠ Do not use this barbecue within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to wood or treated wood decks, patios and porches.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and are fully extinguished and grill is cool.

⚠ Always put charcoal in Char-Baskets™ or on top of the lower (charcoal) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.

⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.

⚠ Do not use barbecue in high winds.

⚠ WARNING

⚠ Keep the barbecue on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.

⚠ Remove the lid from the barbecue while lighting and getting the charcoal started.

⚠ Never touch the cooking or charcoal grates, ashes, charcoal or the barbecue to see if they are hot.

⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal, as it may damage the porcelain finish. Slightly close bottom air vents (dampers) and place lid on bowl.

⚠ Extinguish coals when finished cooking. Close all vents (dampers) after putting lid on bowl.

⚠ Barbecue mitts should always be worn while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal and handling the thermometer or lid.

⚠ Use proper barbecue tools, with long, heat-resistant handles.

⚠ Some models may include the Tuck-Away™ lid holder feature. The Tuck-Away™ lid holder is used to store the lid while checking on or turning your food. Do not use the Tuck-Away™ lid holder as a handle to lift or move the grill. For those models without the Tuck-Away™ feature, use the hook on the inside of the lid to hang the lid on the side of the barbecue bowl. Do not place a hot lid on carpeting or grass. Do not hang the lid on the bowl handle.

⚠ Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.

⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapor and liquids, such as gasoline, alcohol, etc., and combustible material.

⚠ Handle and store hot electric starters carefully.

⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the barbecue and away from high traffic areas.

⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the barbecue.

⚠ This Weber® barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ This barbecue is not intended for and should never be used as a heater.

⚠ Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

⚠ CAUTION

⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the indirect method.

⚠ Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.

⚠ Using abrasive cleaners on the cooking grates or the barbecue itself will damage the finish.

⚠ The barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.

TO START A CHARCOAL GRILL

- It is recommended that the grill be heated up and the fuel kept red hot, with the lid on, for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.
- Remove the lid and open all air vents before building the fire. NOTE: For proper airflow, remove accumulated ashes from the bottom of the grill if present (only after the coals are fully extinguished). Charcoal requires oxygen to burn, so be sure nothing clogs the vents.
- Mound the briquets into a pyramid-shaped pile or pile the charcoal into a Weber® RapidFire® chimney starter.
- Place either lighter cubes (they are non-toxic, odorless and tasteless) or crumpled newspaper under the pile of briquets and light. NOTE: We purposely left out instructions for using lighter fluid. That's because we think the choices previously outlined are superior. Lighter fluid is messy and can impart a chemical taste to your food unless it is thoroughly burned off. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add lighter fluid to a burning fire.
- When coals are covered with a light grey ash (usually 25 to 30 minutes), arrange the coals with long-handled tongs according to the cooking method you are going to use.
- For additional smoke flavor, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

EASY STEPS TO GRILLING GREATNESS

Follow these tips and you won't go wrong. And neither will your dinner.

- Direct, indirect, or a little of both? Read the recipe and look for the instructions for setting up your grill. There are two methods of cooking in a Weber® grill—direct and indirect. See the following pages for specific instructions.
- Don't try to save time by placing food on a grill that's not quite ready. Let charcoal burn until it has a light grey ash coating (keep the vents open so the fire does not go out).
- Use a spatula and tongs but leave the fork. You've probably seen people poking their meat with one, but it causes juices and flavor to escape and that can dry out your food.
- Make sure the food fits on the grill with the lid down. At least 1 inch clearance between the food and the lid is ideal.
- Resist the urge to open the lid to check on your dinner every couple of minutes. Every time you lift the lid heat escapes, which means it will take longer to get dinner on the table.
- Unless the recipe calls for it, turn your food over only once.
- You will control flare-ups, reduce cooking time, and get altogether better results if you grill with the lid down.
- Resist the urge to use a spatula to press down on foods such as burgers. You'll squeeze out all that wonderful flavor.
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil on your food, not the cooking grate.

FOOD SAFETY TIPS

- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Never place cooked food on the same plate the raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils which have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.

USE OF WEBER RECIPES

- All recipes in this book have been developed on the basis of 70°F/21°C weather and little or no wind. Therefore, if you are cooking on a cold and/or windy day or at high altitudes, it may be necessary to allow more time.
- The cooking times in this book should be used as guidelines, not exact cooking times, as much depends upon the size and thickness of the food.

EASY GRILL CARE

Add years to the life of your Weber® grill by giving it a thorough cleaning once a year.

IT'S EASY TO DO:

- Make sure the grill is cool and coals are totally extinguished.
- Remove the cooking and charcoal grates.
- Remove ashes.
- Wash your grill with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.
- It is not necessary to wash the cooking grate after each use. Simply loosen residue with a bristle barbecue brush or crumpled aluminium foil, then wipe off with paper towels.

DIRECT METHOD

The direct method means that the food is cooked directly over prepared coals. For even cooking, food should be turned once, halfway through the grilling time. Use the direct method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, chops, kabobs, vegetables, and the like.

1. Open all vents.
2. Heap the recommended amount of charcoal briquets in the center of the charcoal grate (refer to the chart below).
3. Ignite the charcoal briquets. Leave the lid off until the briquets have a light coating of grey ash, about 25 to 30 minutes.
4. Spread prepared briquets evenly across the charcoal grate.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate.
7. Place the lid on the grill. Consult your recipe for recommended cooking times.

CHARCOAL BRIQUET GUIDE FOR THE DIRECT METHOD OF COOKING

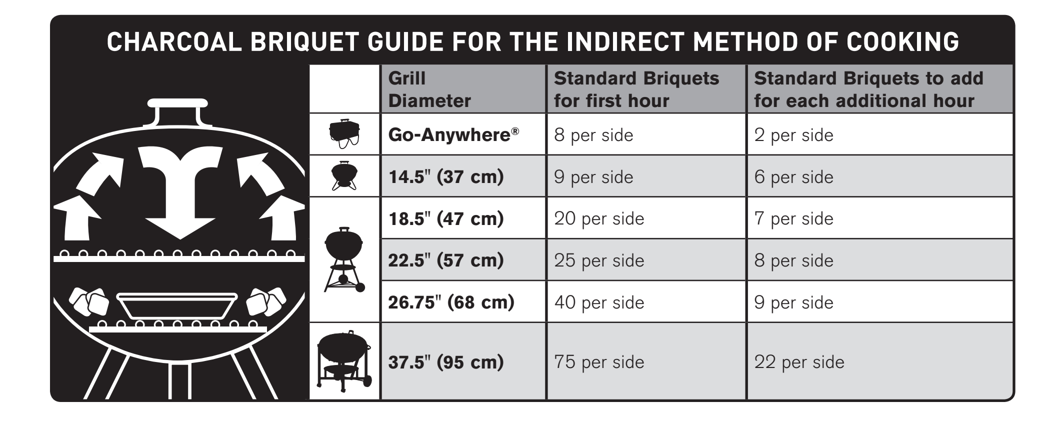
	Grill Diameter	Briquets Needed
	Go-Anywhere®	16
	14.5" (37 cm)	30
	18.5" (47 cm)	40
	22.5" (57 cm)	50
	26.75" (68 cm)	80
	37.5" (95 cm)	150

INDIRECT METHOD

Use the indirect method for foods that require 25 minutes or more of grilling time or for foods so delicate that direct exposure to the heat source would dry them out or scorch them. Examples include roasts, bone-in poultry pieces, and whole fish as well as delicate fish fillets. To set up for indirect cooking, prepared charcoal briquets are set on either side of the food. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides. There's no need to turn the food over.

NOTE: For meats that require more than one hour to cook, additional briquets must be added to each side as indicated in the chart below.

1. Open all vents.
2. Place the recommended amount of charcoal briquets on each side of the charcoal grate (refer to the chart below). Leave enough room for a drip pan between the coals.
3. Ignite the charcoal briquets. Leave the lid off until the coals have a light coating of grey ash, about 25 to 30 minutes.
4. Place a drip pan between the coals in the center of the charcoal grate.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate directly above the drip pan.
7. Place the lid on the grill. Consult your recipe for recommended cooking times.



CHARCOAL BRIQUET GUIDE FOR THE INDIRECT METHOD OF COOKING

Grill Diameter	Standard Briquets for first hour	Standard Briquets to add for each additional hour
Go-Anywhere®	8 per side	2 per side
14.5" (37 cm)	9 per side	6 per side
18.5" (47 cm)	20 per side	7 per side
22.5" (57 cm)	25 per side	8 per side
26.75" (68 cm)	40 per side	9 per side
37.5" (95 cm)	75 per side	22 per side

GRILLING GUIDE

US

The following cuts, thicknesses, weights, and grilling times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness. Two rules of thumb: Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart or to the desired doneness, turning once halfway through grilling time. Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart or until an instant-read thermometer reaches the desired internal temperature. Cooking times for beef and lamb are for the USDA's definition of medium doneness unless otherwise noted.

Let roasts, larger cuts of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes before carving. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.

Beef	Thickness / Weight	Approximate Grilling Time
steak: New York, porterhouse, rib-eye, T-bone, or tenderloin	1 inch thick	**5 to 8 minutes:** sear 4 to 6 minutes direct high heat, grill 1 to 2 minutes indirect high heat
	1½ inches thick	**10 to 14 minutes:** sear 6 to 8 minutes direct high heat, grill 4 to 6 minutes indirect high heat
	2 inches thick	**14 to 18 minutes:** sear 6 to 8 minutes direct high heat, grill 8 to 10 minutes indirect high heat
flank steak	1½ to 2 pounds, ¾ inch thick	**8 to 10 minutes** direct high heat
ground beef patty	¾ inch thick	**8 to 10 minutes** direct high heat

Pork	Thickness / Weight	Approximate Grilling Time
chop, boneless or bone in	¾ inch thick	**6 to 8 minutes** direct high heat
	1 inch thick	**8 to 10 minutes** direct medium
ribs, baby back	1½ to 2 pounds	**3 to 4 hours** indirect low
ribs, spareribs	2½ to 3½ pounds	**3 to 4 hours** indirect low
ribs, country-style, bone-in	3 to 4 pounds	**1½ to 2 hours** indirect medium

Poultry	Thickness / Weight	Approximate Grilling Time
chicken breast, boneless, skinless	6 to 8 ounces	**8 to 12 minutes** direct medium
chicken thigh, boneless, skinless	4 ounces	**8 to 10 minutes** direct medium
chicken breast, bone-in	10 to 12 ounces	**30 to 40 minutes** indirect medium
chicken pieces, bone-in leg / thigh		**30 to 40 minutes** indirect medium
chicken wing	2 to 3 ounces	**18 to 20 minutes** direct medium
chicken, whole	3½ to 4½ pounds	**1 to 1½ hours** indirect medium
cornish game hen	1½ to 2 pounds	**50 to 60 minutes** indirect high
turkey, whole, unstuffed	10 to 12 pounds	**2½ to 3½ hours** indirect medium
	13 to 15 pounds	**3½ to 4½ hours** indirect medium

Fish & Seafood	Thickness / Weight	Approximate Grilling Time
fish, fillet or steak	¼ to ½ inch thick	**3 to 5 minutes** direct high
	1 to 1¼ inches thick	**10 to 12 minutes** direct high
fish, whole	1 pound	**15 to 20 minutes** indirect medium
	3 pounds	**30 to 45 minutes** indirect medium
Note: General rule for grilling fish: 4 to 5 minutes per ½ inch thickness; 8 to 10 minutes per 1 inch thickness.		

Vegetables	Approximate Grilling Time
asparagus	**4 to 6 minutes** direct medium
corn: in husk / husked	**25 to 30 minutes** direct medium, in husk / **10 to 15 minutes** direct medium, husked
mushroom: shiitake or button / portabello	**8 to 10 minutes** direct medium, shiitake or button / **10 to 15 minutes** direct medium, portabello
onion: halved / ½ inch slices	**35 to 40 minutes** indirect medium / **8 to 12 minutes** direct medium
potato: whole / ½ inch slices	**45 to 60 minutes** indirect medium / **14 to 16 minutes** direct medium

WHOLE ROAST CHICKEN

Indirect/Medium

1 whole chicken, 4 - 5 pounds
Olive oil
Kosher salt
Freshly ground black pepper

Rinse chicken and pat dry with paper towels. Twist wing tips under back and tie legs together with string. Brush entire outer surface of chicken with oil and lightly season with salt and pepper.

Grill chicken, breast side up, over *indirect medium* heat until the internal temperature reaches 180°F/82°C in the thickest part of the thigh and 170°F/77°C in the breast, 1¼ to 1½ hours. Transfer chicken to serving platter; let stand 10 minutes before carving.

Makes 4 to 6 servings.

TURKEY

Indirect/Medium

1 turkey, 10 to 12 pounds
Olive oil
Kosher salt
Freshly ground black pepper

Remove neck and giblets. Rinse turkey thoroughly and pat dry with paper towels.

Brush outer surface of turkey with oil and season with salt and pepper inside and out. Pull turkey skin over neck and fasten behind back with a skewer. Twist wings under back and tie legs and tail together securely, or tuck legs under band of skin. Grill turkey, breast side up, over *indirect medium* heat until turkey is tender; 11 to 13 minutes per pound or to an internal temperature of 180°F/82°C in the thickest part of the thigh and 170°F/77°C in the breast. When turkey is about two-thirds done, cut the band of skin or string holding the legs together.

Remove turkey from cooking grate and let stand 10 minutes before carving.

Makes 10 to 12 servings.

SPICY LAMB KABOBS

Direct/Medium

For the marinade:

½ cup olive oil
¼ cup red wine vinegar
2 tablespoons grated orange rind
1 tablespoon lemon juice
1 green onion and top, chopped
¼ teaspoon ground cinnamon
⅛ teaspoon ground cloves

2 pounds lean lamb, cut into 1½" cubes

To make the marinade: Combine the marinade ingredients in a shallow, glass baking dish or plastic bag. Add the lamb. Refrigerate, covered, 4 to 6 hours. Drain lamb; reserve marinade. Pour reserved marinade into a small sauce pan. Bring to a boil over high heat and boil for 1 full minute.

Arrange lamb on 4 to 6 skewers. Grill lamb over *direct medium* heat to medium doneness, about 10 minutes, turning and basting with the reserved marinade once halfway through grilling time.

Makes 4 to 6 servings.



BASIC BURGERS

Direct/Medium

1½ pounds ground beef (80% lean)
Kosher salt
Freshly ground black pepper
4 hamburger buns
Ketchup (optional)
Mustard (optional)

Gently shape the ground beef into four burgers of equal size and thickness (about ¾" thick). Season with salt and pepper. Grill the burgers over *direct medium* heat until the internal temperature reaches 160°F/73°C for medium, 8 to 10 minutes, turning once halfway through grilling time. During the last 30 seconds, grill the buns over *direct medium* heat until lightly toasted.

Serve the burgers hot on the buns with ketchup and mustard, if desired.

Makes 4 servings.

SIMPLE STEAKS

Direct/High

4 New York strip, tenderloin, sirloin, or rib-eye beef steaks, about ¾ pound each and 1" thick
Kosher salt
Freshly ground black pepper
Extra-virgin olive oil

Season both sides of the steaks with salt and pepper, pressing the spices into the meat. Allow to stand at room temperature for 20 to 30 minutes before grilling. Lightly spray or brush both sides of the steaks with olive oil. Grill the steaks over *direct high* heat until the internal temperature reaches 145°F/62°C for medium rare, 6 to 8 minutes, turning once halfway through grilling time.

Remove from the grill and stand for 3 to 5 minutes. Serve warm.

Makes 4 servings.

CLASSIC BONELESS PORK CHOPS

Direct/Medium

4 boneless pork loin chops, about 1" thick
Kosher salt
Freshly ground black pepper
Extra-virgin olive oil

Season the pork chops with salt and pepper and lightly brush or spray both sides with olive oil. Allow to stand at room temperature for about 20 minutes before grilling.

Grill the chops over *direct medium* heat until the juices run clear, 10 to 12 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve warm.

Makes 4 servings.

CLASSIC BONELESS CHICKEN BREASTS

Direct/Medium

4 boneless, skinless chicken breast halves, about 6 oz. each
Kosher salt
Freshly ground black pepper
Extra-virgin olive oil

Rinse the chicken breasts under cold water, pat dry with paper towels, and season with salt and pepper. Lightly brush or spray both sides with olive oil. Grill the chicken over *direct medium* heat until the juices run clear and the meat is no longer pink in the center, 8 to 10 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve warm.

Makes 4 servings.

CLASSIC BONE-IN CHICKEN BREASTS

Indirect/Medium

4 chicken breast halves (with bone and skin), 10-12 oz. each
Kosher salt
Freshly ground black pepper
Extra-virgin olive oil

Rinse the chicken breasts under cold water, pat dry with paper towels, and season with salt and pepper. Lightly brush or spray both sides with olive oil. Grill the chicken, skin side up, over *indirect medium* heat until the juices run clear and the meat is no longer pink at the bone, 30 to 40 minutes. For crispier skin, grill the breasts, skin side down, over *direct medium* heat during the last 5 minutes of grilling time. Serve warm.

Makes 4 servings.

FABULOUS FISH FILLETS

Direct/High

4 swordfish or halibut fillets, 6 to 8 oz. each and about 1" thick
Kosher salt
Freshly ground black pepper
Extra-virgin olive oil
Lemon wedges (optional)

Lightly brush or spray both sides of the fillets with olive oil and season with salt and pepper. Grill over *direct high* heat until opaque in the center, 8 to 10 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve warm with lemon wedges, if desired.

Makes 4 servings.

SHRIMP KABOBS WITH CURRY BUTTER

Direct/High

For the curry butter:

½	cup butter
2	tablespoons finely chopped onion
1	teaspoon snipped fresh dill
1 to 1½	teaspoons curry powder
	Dash garlic powder
16 to 20	jumbo shrimp (1½ to 2 pounds), peeled and deveined
	Olive oil
	Lime or lemon wedges
	Fresh dill or parsley sprigs

To make the curry butter: in a small pan, melt the butter over medium-high heat. Stir in the onion, dill, curry powder, and garlic powder; cook 5 minutes.

Thread shrimp on skewers, leaving space between pieces. Lightly brush or spray the shrimp with olive oil. Grill over *direct high* heat until the shrimp turn pink and are tender, 2 to 5 minutes, turning and brushing with the curry butter once halfway through grilling time. Arrange shrimp on serving plate. Garnish with lime wedges and dill.

Makes 4 servings.

SALMON STEAK KYOTO

Direct/Medium

For the marinade:

⅓	cup soy sauce
¼	cup orange juice concentrate
2	tablespoons olive oil
2	tablespoons tomato sauce
1	tablespoon spring onion and top, minced
1	teaspoon lemon juice
½	teaspoon prepared mustard
½	teaspoon minced ginger root
1	clove garlic, minced
4	salmon steaks, about 1" thick
	Olive oil

To make the marinade: in a shallow, glass baking dish, combine the marinade ingredients. Add the salmon and turn to coat each side. Cover and refrigerate 30 to 60 minutes. Remove the salmon and reserve the marinade. Pour the reserved marinade into a small saucepan. Bring to a boil over high heat and boil for 1 full minute.

Lightly brush or spray salmon with oil. Grill over *direct medium* heat until fish is tender and flakes with a fork, 5 to 10 minutes, depending upon thickness of fish. Turn salmon and brush with marinade once halfway through grilling time.

Makes 4 servings.

SWEET CORN IN HUSKS

Direct/Medium

Trim excess silk off end of corn with kitchen shears. Place corn in a deep container; cover corn with cold water and soak at least 1 hour. When ready to grill, remove corn from water; shake to remove excess water.

Grill over *direct medium* heat for about 25 minutes, turning 3 times. Use gloves to remove husks and silk before serving.

GRILLED RED PEPPERS STUFFED WITH MOZZARELLA

Indirect/Medium

- 1 small loaf crusty Italian bread
- 3 tablespoons olive oil
- 3 medium sweet red bell peppers
- 1 cup fresh mozzarella cheese, cut into small cubes
- 1½ teaspoons dried basil
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 tablespoon olive oil
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

Thinly slice bread, remove crusts and cut into enough ½" croutons to make 1 cup.

In a skillet, warm the olive oil, add the croutons, and sauté until golden; drain on paper towels. Cut tops off peppers about ½" from top, and reserve tops. Carefully remove seeds and membranes.

In a bowl combine croutons, mozzarella, basil, garlic, and oil. Mix well, adding salt and pepper to taste. Stuff peppers with mixture, replace tops and secure with toothpicks. Grill peppers, top sides up, over *indirect medium* heat until peppers are soft but still hold their shape, 12 to 15 minutes. Remove tops and cut in half lengthwise.

Makes 6 servings.

PARADISE GRILLED

from *Weber's Big Book of Grilling™*
Indirect/Medium

For the glaze:

- ¾ cup fresh orange juice
- 1 tablespoon honey
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 2 teaspoons cornstarch

- 4 slices fresh pineapple, about ½ inch thick each
- 1 teaspoon cracked dried green peppercorns or cracked black peppercorns
- 4 scoops vanilla ice cream

To make the glaze: in a small saucepan combine the glaze ingredients and whisk until smooth. Bring to a boil over *medium high* heat and cook until thickened, 1 to 2 minutes. Keep the glaze warm or reheat when ready to serve.

Season both sides of the pineapple slices with the peppercorns. Grill over *indirect medium* heat until well marked, 6 to 8 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve each pineapple slice with a scoop of ice cream and some of the glaze drizzled over the top.

Makes 4 servings.

EL NO ACATAR ESTAS INDICACIONES DE PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN PODRÍA CAUSAR SERIAS LESIONES CORPORALES O LA MUERTE, O FUEGO O EXPLOSIÓN RESULTANDO EN DAÑOS A LA PROPIEDAD.

GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co. (Weber) mediante la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de carbón Weber® que la misma estará libre de defectos tanto en los materiales como en su fabricación desde su fecha de compra y según lo siguiente:

Rejillas de cocción / de carbón	**2 años**
Asas de nilón	**10 años**
Sistema de limpieza de acero inoxidable One-Touch™	**10 años**
Partes termoplásticas / termofijas	**10 años excluyendo la decoloración**
Contra la herrumbre y la quemadura que atraviese la lámina del tazón o la tapa	**10 años**
Todas las demás partes	**2 años**

cuando se ensamblan y operan de acuerdo a las instrucciones impresas que lo acompañan. Weber podría requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, USTED DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO DE COMPRAS O FACTURA Y RETORNAR INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía Limitada está limitada a la reparación o reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de Weber, de que efectivamente son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, ésta elegirá reparar o reemplazar tal pieza sin cargo alguno. Si usted se ve obligado a retornarnos las partes defectuosas, los gastos de transporte deben prepagarse. Weber retornará las partes al comprador con transporte o franqueo prepagado.

Esta garantía limitada no cubre fallas o dificultades operativas debido a accidentes, abuso, maltrato, alteración, uso indebido, vandalismo, instalación incorrecta, mantenimiento o servicio incorrecto, o la omisión de llevar a cabo el mantenimiento normal y de rutina. Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclementes tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito. Algunas regiones no permiten limitación alguna en el tiempo que una garantía implícita pueda durar, por lo que esta limitación pudiera no aplicarle a usted.

Weber no se hace responsable de cualesquier daños especiales, indirectos o emergentes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión podría no aplicarle a usted.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para Weber.

⚠ **Los SÍMBOLOS DE SEGURIDAD (⚠)** lo alertarán de alguna importante información de **SEGURIDAD**.

⚠ Las señales de **PELIGRO, ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** serán utilizadas con el ⚠ **SÍMBOLO DE SEGURIDAD**.

⚠ **PELIGRO** identificará el riesgo más grave.

⚠ Lea toda la información de seguridad contenida en esta Guía del Propietario antes de poner a funcionar la barbacoa.

⚠ PELIGRO

⚠ El hacer caso omiso de los avisos de Peligros, Advertencias y Precauciones contenidos en este Manual del Propietario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

⚠ ¡No la utilice dentro de la casa! Esta barbacoa debe usarse solamente al aire libre. Si se utiliza dentro de la casa, se acumularán humos que causarán lesiones corporales graves o la muerte.

⚠ Use esta barbacoa sólo al aire libre en una zona bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.

⚠ No use esta barbacoa debajo de ningún techo o voladizo combustible.

⚠ El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga las instrucciones de ensamblaje en este manual. No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén debidamente colocadas en su sitio. Antes de encender la barbacoa, asegúrese de que el recolector de cenizas esté correctamente fijado a las patas debajo del tazón de la barbacoa o que, en su defecto, el recolector de cenizas de alta capacidad esté en su sitio.

⚠ No agregue líquido encendedor de carbón vegetal o carbón vegetal impregnado con el mismo a carbón vegetal caliente o tibio. Después de usarlo, tape la botella del líquido encendedor y colóquela a una distancia segura de la barbacoa.

⚠ No utilice gasolina, alcohol u otro fluido altamente volátil para encender el carbón vegetal. Si va a utilizar fluido encendedor de carbón vegetal, retire antes de encender el carbón cualquier fluido que haya drenado a través de los respiraderos en el fondo.

⚠ Usted debe proceder con razonable cuidado cuando opere su barbacoa. Estará caliente mientras se esté cocinando y nunca deberá dejarse desatendida mientras esté en uso.

⚠ No deje a bebés, niños o mascotas desatendidos cerca de una barbacoa caliente.

⚠ No trate de mover una barbacoa caliente. Permita que la barbacoa se enfríe antes de moverla.

⚠ No utilice esta barbacoa a una distancia menor de cinco pies (150 cm) de cualquier material combustible. Ejemplos de materiales combustibles, sin ser una lista exhaustiva, son las terrazas, patios o porches de madera o de madera tratada.

⚠ No retire las cenizas hasta tanto el carbón vegetal se haya quemado del todo y esté completamente apagado y la barbacoa esté fría.

⚠ Siempre coloque el carbón en las canastas Char-Baskets™ o sobre la rejilla inferior (para el carbón). No coloque el carbón directamente en el fondo del tazón.

⚠ No use vestimenta con mangas largas sueltas mientras encienda o utilice la barbacoa.

⚠ No utilice la barbacoa cuando haga vientos fuertes.

⚠ ADVERTENCIA

⚠ Mantenga en todo momento a la barbacoa sobre una superficie segura y a nivel, y alejada de materiales combustibles.

⚠ Retire la tapa de la barbacoa al encenderla y hacer que el carbón vegetal agarre fuego.

⚠ Nunca toque las rejillas de cocción o del carbón vegetal, las cenizas, el carbón vegetal o la barbacoa para ver si están calientes.

⚠ No utilice agua para controlar las llamaradas o apagar el carbón vegetal, puesto que podría dañar el acabado de porcelana. Cierre ligeramente los

respiraderos (reguladores de aire) y coloque la tapa sobre el tazón.

⚠ Apague los carbones al terminar de cocinar. Cierre todos los los respiraderos (reguladores de aire) después de colocar la tapa sobre el tazón.

⚠ Deben llevarse puestos guantes para barbacoas mientras se esté cocinando, ajustando los respiraderos (reguladores de aire), agregando carbón, y manipulando el termómetro o la tapa.

⚠ Utilice los utensilios correctos para preparar barbacoas, con mangos largos y resistentes al calor.

⚠ Algunos modelos podrían incluir la opción Tuck-Away™ para sostener la tapa. El sostenedor de tapas Tuck-Away™ es utilizado para almacenar la tapa mientras se revisa o se le da la vuelta a la comida. No utilice el sostenedor de tapas Tuck-Away™ como un asa para levantar o mover la barbacoa. Para aquellos modelos sin la opción Tuck-Away™, utilice el gancho en la parte interna de la tapa para colgarla del lado del tazón de la barbacoa. No coloque una tapa caliente sobre alfombras o césped. No cuelgue la tapa sobre el asa del tazón.

⚠ Nunca bote carbones calientes donde podrían pisarse o representar un riesgo de fuego. Nunca bote cenizas o carbones antes de que estén totalmente apagados. No almacene la barbacoa hasta que las cenizas y los carbones estén totalmente extinguidos.

⚠ Mantenga la zona donde se cocina libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de materiales combustibles.

⚠ Manipule y almacene con cuidado los encendedores eléctricos.

⚠ Mantenga los cables y cordones eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y alejados de zonas de alto tráfico.

⚠ El uso de alcohol o de drogas, recetadas o no, puede afectar la capacidad del comprador para ensamblar correctamente este aparato u operarlo de manera segura.

⚠ Esta barbacoa Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos o botes recreativos.

⚠ Esta barbacoa Weber® no está diseñada para usarse ni jamás deberá usarse como un calentador.

⚠ Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

⚠ PRECAUCIÓN

⚠ El recubrir el tazón con papel de aluminio obstruirá el flujo de aire. En vez, utilice una bandeja de goteo para recolectar los pringues de la carne al cocinar con el método indirecto.

⚠ El usar objetos afilados para limpiar la rejilla de cocción o retirar las cenizas dañará el acabado.

⚠ El utilizar limpiadores abrasivos sobre las rejillas de cocción o la barbacoa en sí dañará el acabado.

⚠ La barbacoa deberá limpiarse a fondo regularmente.

PARA ENCENDER UN ASADOR DE CARBÓN

- Le recomendamos calentar la barbacoa y mantener el carbón muy caliente, con la tapa puesta, durante un mínimo de 30 minutos antes de cocinar por primera vez con la barbacoa.
- Antes de encender el fuego, quite la tapa y abra todos los orificios de ventilación NOTA: Para que haya un flujo de aire adecuado, retire, si es que las hay, las cenizas acumuladas al fondo del asador (sólo después de que se hayan apagado las brasas por completo). El carbón necesita recibir oxígeno para su combustión. Asegúrese de que ningún objeto bloqueé los orificios de ventilación.
- Apile las briquetas formando una pirámide, o bien apile el carbón en un encendedor tipo chimenea Weber® RapidFire®.
- Coloque cubos encendedores (no son tóxicos, y son inodoros e insípidos), o papel periódico bajo la pila de briquetas y enciéndalo.NOTA: Debido a que pensamos que las opciones descritas anteriormente son más útiles, no hemos incluido las instrucciones para utilizar el líquido encendedor. El líquido de encendido es menos limpio y puede impregnar los alimentos con un sabor químico a menos que se queme por completo. En caso de que decida utilizar el líquido encendedor, siga las instrucciones del fabricante y no añada NUNCA líquido encendedor a un fuego encendido.
- Cuando el carbón aparezca recubierto con una ligera capa de ceniza (generalmente a los 25 ó 30 minutos), recoloque el carbón con unas pinzas largas según el método de cocción que vaya a utilizar.
- Para aromatizar el humo, puede agregar virutas o trozos de madera (sumergidos en agua durante un mínimo de 30 minutos y escurridos), o bien hierbas aromáticas humedecidas como romero, tomillo u hojas de laurel. Coloque la madera húmeda o las hierbas directamente sobre el carbón antes de empezar a cocinar.
- Si necesita retirar la tapa mientras está cocinando, levántela hacia un lado y no hacia arriba. Si levanta la tapa hacia arriba, podría crearse un efecto de succión y hacer que cayese ceniza en los alimentos.

PASOS SENCILLOS PARA COCINAR EN EL ASADOR

Tenga en cuenta las siguientes sugerencias y no se equivocará. Ni se le arruinará la cena.

- ¿Método de cocción directa, indirecta o ambos? Lea la receta y busque las instrucciones para la utilización del asador. Existen dos métodos para cocinar en el asador Weber®: Directo e Indirecto. Para obtener instrucciones concretas, consulte las páginas siguientes.
- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en el asador que aún no está listo. Deje que se queme el carbón hasta que tenga una ligera capa de ceniza gris (mantenga los orificios de ventilación abiertos para que no se apague el fuego).
- Mueva la espátula y utilice las pinzas, pero olvídese del tenedor. Es probable que haya visto que algunas personas pinchan la carne con él, e incluso usted mismo. Si es así, deje de hacerlo. Ello favorece la pérdida del jugo y el sabor haciendo que la comida quede menos jugosa.
- Asegúrese de que la comida tenga suficiente lugar en el asador estando este con la tapa cerrada. Como mínimo, debe haber un espacio de 1" entre los alimentos y la tapa.
- Intente resistir el impulso de abrir la tapa cada dos minutos para comprobar el estado de la comida. Cada vez que levanta la tapa, se escapa el calor, lo que significa que tardará más tiempo en llevar la comida a la mesa.
- A menos que en la receta se especifique otra cosa, volteé los alimentos sólo una vez.
- Si cocina con la tapa cerrada, controlará la aparición de flamazos, reducirá el tiempo de cocción y obtendrá mejores resultados.
- No presione la espátula sobre los alimentos como se tiende hacer con las hamburguesas. Esto hace que pierda todo el sabor.
- Si pone una ligera capa de aceite sobre la comida, ésta se tostará de forma uniforme y evitará que se pegue a la parrilla. Aplique una capa de aceite de oliva con una brocha o un atomizador en los alimentos, no en la parrilla de cocción.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier platillo y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.
- No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre el mostrador de la cocina. Descongele los alimentos en el refrigerador.
- No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo recipiente en la que haya colocado alimentos crudos.
- Lave con agua y jabón todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y enjuáguelos.

USO DE RECETAS WEBER

- Todas las recetas contenidas en este libro están consideradas para una temperatura ambiente de 70°F/21°C y condiciones de poco viento. Por lo tanto, si está cocinando en un día frío o ventoso, o bien en altitudes elevadas, tal vez tendrá que aumentar el tiempo de cocción.
- Los tiempos de cocción que se incluyen en este libro deberán entenderse sólo como tiempos aproximados, y no exactos, puesto que dependerán en gran medida del tamaño y del grosor de los alimentos.

MANTENIMIENTO SENCILLO DEL ASADOR

Para prolongar la vida útil de su asador Weber®, límpielo profundamente una vez al año.

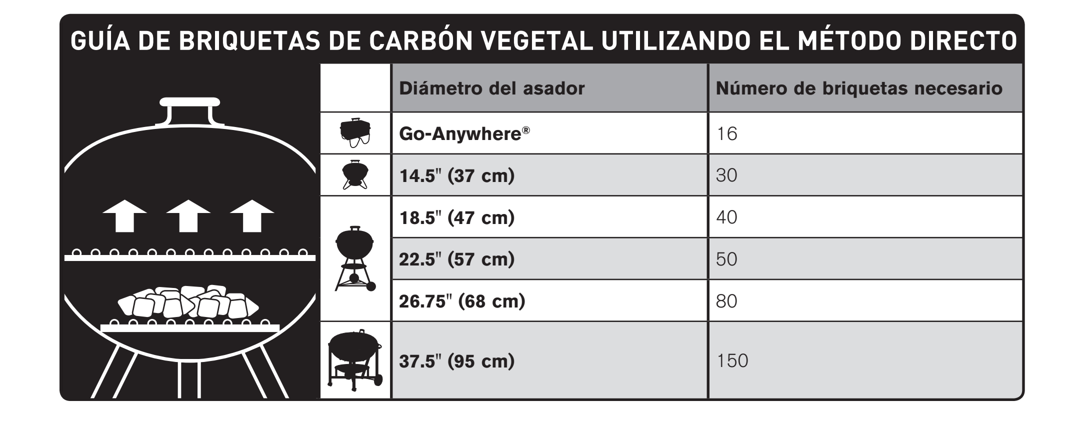
PARA ELLO, DEBE SEGUIR ESTE SENCILLO PROCEDIMIENTO:

- Asegúrese de que el asador se ha enfriado y de que el carbón esté completamente apagado.
- Retire la parrilla de cocción y la del carbón.
- Quite las cenizas.
- Limpie el asador con un detergente suave y agua. Enjuáguelo con agua limpia y séquelo por completo.
- No es necesario lavar la parrilla de cocción después de cada uso. Simplemente deberá quitar los restos enganchados con un cepillo de cerdas para barabacoas o papel de aluminio arrugado y, a continuación, limpiar la superficie con papel de cocina.

MÉTODO DIRECTO

El método directo indica que los alimentos se cocinan directamente sobre los carbones preparados. Para obtener una cocción uniforme, deberá dar la vuelta una vez a los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Utilice el método directo para alimentos que necesiten menos de 25 minutos de cocción: bisteces, chuletas, brochetas, verduras y similares.

1. Abra todos los orificios de ventilación.
2. Apile la cantidad de briquetas de carbón recomendada en el centro de la parrilla (consulte el cuadro gráfico que aparece abajo).
3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que las briquetas tengan una ligera capa de ceniza gris, transcurridos 25 ó 30 minutos aproximadamente.
4. Distribuya de forma uniforme las briquetas preparadas en la parrilla del carbón.
5. Coloque la parrilla sobre el carbón.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla del asador.
7. Cierre la tapa del asador. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.



GUÍA DE BRIQUETAS DE CARBÓN VEGETAL UTILIZANDO EL MÉTODO DIRECTO

Diámetro del asador	Número de briquetas necesario
Go-Anywhere®	16
14.5" (37 cm)	30
18.5" (47 cm)	40
22.5" (57 cm)	50
26.75" (68 cm)	80
37.5" (95 cm)	150

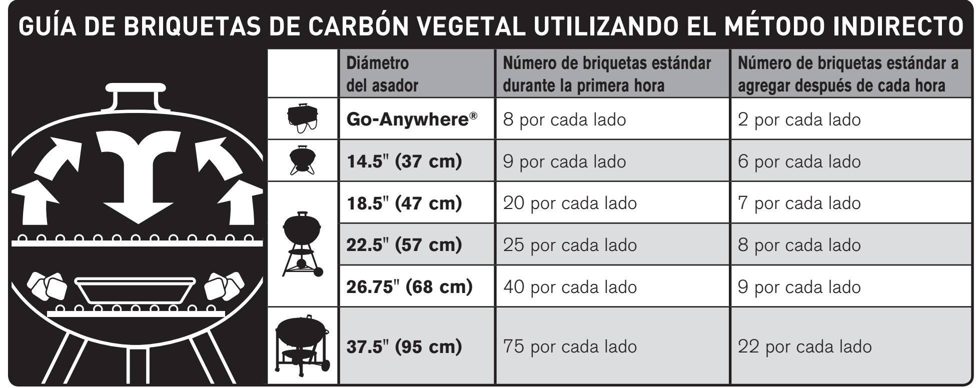
MÉTODO INDIRECTO

Utilice el método indirecto para alimentos que necesiten un tiempo de cocción de 25 minutos o más, o para aquellos alimentos que se secan demasiado o se queman si se ponen directamente sobre las llamas. Como por ejemplo los asados (roasts), aves con hueso, pescados enteros, o filetes de pescado. Para cocinar según el método indirecto, las briquetas de carbón preparado se colocan a los costados de los alimentos. El calor sube, se refleja en la tapa y en las superficies de la parrilla, y circula para cocinar lentamente los alimentos de forma uniforme. No hay necesidad de darles la vuelta.

NOTA: En el caso de carnes que requieran más de una hora de cocción, se deben añadir briquetas adicionales a cada lado como se indica en el cuadro gráfico.

1. Abra todos los orificios de ventilación.
2. Coloque la cantidad de briquetas de carbón recomendadas a cada lado de la parrilla (consulte el cuadro gráfico que aparece abajo). Deje espacio suficiente para colocar una bandeja entre los trozos de carbón.
3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que el carbón tenga una ligera capa de ceniza gris, aproximadamente 25 ó 30 minutos.
4. Coloque una bandeja colectora entre los trozos de carbón en el centro de la parrilla.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre el carbón.
6. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción directamente sobre la bandeja colectora.
7. Cierre la tapa del asador. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.

GUÍA DE BRIQUETAS DE CARBÓN VEGETAL UTILIZANDO EL MÉTODO INDIRECTO



Diámetro del asador	Número de briquetas estándar durante la primera hora	Número de briquetas estándar a agregar después de cada hora
Go-Anywhere®	8 por cada lado	2 por cada lado
14.5" (37 cm)	9 por cada lado	6 por cada lado
18.5" (47 cm)	20 por cada lado	7 por cada lado
22.5" (57 cm)	25 por cada lado	8 por cada lado
26.75" (68 cm)	40 por cada lado	9 por cada lado
37.5" (95 cm)	75 por cada lado	22 por cada lado

Los siguientes cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción sólo son indicativos y, en ningún caso, reglas fijas e inalterables. Los tiempos de cocción dependen de la altura sobre el nivel de mar, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado.
Dos reglas fundamentales: Para bisteces, chuletas, filetes de pescado, piezas de ave sin hueso y verduras se ha de utilizar el Método Directo según el esquema o según el punto de cocción deseado, dándole la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Para asados (roasts), aves enteras, trozos de aves con hueso, pescados enteros, cortes gruesos de carnes etc. se debe usar el Método Indirecto durante el tiempo indicado en el esquema o, midiendo con un termómetro de lectura instantánea, hasta que la temperatura interna de los alimentos llegue a los grados deseados. El tiempo de cocción para carne de res y cordero está indicado según la definición en EE.UU. “en su punto”, si no se dice lo contrario. Los asados (roasts), piezas grandes de carne y trozos grandes de chuletas hay que dejarlos reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortarlos. La temperatura interna de la carne aumentará de 5˚ a 10˚ F durante este tiempo.

Carne de Ternera	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
bisteces: new york, chuleta de dos lomos, “rib-eye”, churrasco o lomo de cerdo)	1"	**5 a 8 minutos;** marcar con fuego alto directo 4 a 6 minutos ase 1 a 2 minutos fuego alto indirecto
	1½"	**10 a 14 minutos;** marcar con fuego alto directo 6 a 8 minutos ase 4 a 6 minutos fuego alto indirecto
	2"	**14 a 18 minutos;** marcar con fuego alto directo 6 a 8 minutos ase 8 a 10 minutos fuego alto indirecto
falda	1½ libras a 2 libras; ¾"	**8 a 10 minutos** fuego alto directo
hamburguesas	¾"	**8 a 10 minutos** con fuego alto directo

Cerdo	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
chuletas (lomo, costillas)	¾"	**6 a 8 minutos** con fuego alto directo
	1"	**8 a 10 minutos** con fuego medio directo
costillas de cerdo, de lomo	1½ a 2 libras	**3 a 4 horas** con fuego bajo indirecto
costillas de cerdo, con poca carne	2½ a 3½ libras	**3 a 4 horas** con fuego bajo indirecto
costillas de cerdo, estilo campestre, con hueso	3 a 4 libras	**1½ a 2 horas** con fuego medio indirecto

GUÍA PARA ASAR

ES

Aves	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
pechugas de pollo, sin hueso, sin piel	6 a 8 onzas	**8 a 12 minutos** con fuego medio directo
muslos de pollo, sin hueso, sin piel	4 onzas	**8 a 10 minutos** con fuego alto directo
pollo en trozos, con hueso, pechugas	10 a 12 onzas	**30 a 40 minutos** con fuego medio indirecto
pollo en trozos, con hueso, muslos y piernas		**30 a 40 minutos** con fuego medio indirecto
pollo en trozos, con hueso, alas	2 a 3 onzas	**18 a 20 minutos** con fuego medio directo
pollo, entero	3½ a 4½ libras	**1a 1½ horas** con fuego medio indirecto
gallinitas de caza	1½ a 2 libras	**50 a 60 minutos** con fuego alto indirecto
pavo, entero, sin relleno	10 a 12 libras	**2½ a 3½ horas** con fuego bajo indirecto
	13 a 15 libras	**3½ a 4½ horas** con fuego bajo indirecto

Pescado y Mariscos	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
pescado, filete o rodajas	¼ a ½"	**3 a 5 minutos** con fuego alto directo
	1 a 1¼"	**10 a 12 minutos** con fuego alto directo
pescado, entero	1 libra	**15 a 20 minutos** con fuego medio indirecto
	3 libras	**30 a 45 minutos** con fuego medio indirecto
Nota: Norma general para cocinar pescado en el asador: 4-5 minutos por cada ½" de grosor; 8-10 minutos por cada 1" de grosor		

Verduras	Tiempo Aproximado de Cocción
espárragos	**6 a 8 minutos** con fuego medio directo
elotes (maíz), con hojas / sin hojas	**25 a 30 minutos** con fuego medio directo, con hojas / **10 a 15 minutos** con fuego medio directo, sin hojas
hongos, “shiitake” o champiñón	**8 a 10 minutos** con fuego medio directo, shiitake / **10 a 15 minutos** con fuego medio directo, champiñón
cebolla, mitad / ½" rodajas	**35 a 40 minutos** con fuego medio indirecto / **8 a 12 minutos** con fuego medio directo
papas, enteras / ½" rodajas	**45 a 60 minutos** con fuego medio indirecto / **14 a 16 minutos** con fuego medio directo

POLLO ASADO ENTERO

Método Indirecto/Fuego Medio

1 pollo entero, de 4-5 lbs de peso
Aceite
Sal y pimienta recién molida

Lave el pollo y séquelo con servilletas de papel. Tire hacia atrás de los extremos de las alas y ate las patas del pollo con una cuerda. Extienda un poco de aceite con una brocha por la parte exterior del pollo, y sazónelo con sal y pimienta.

Coloque el pollo, con la pechuga hacia arriba, sobre la bandeja de cocción y cocínelo en el asador hasta que la temperatura interna alcance los 180°F/82°C en la parte más gruesa de los muslos y 170°F/77°C en las pechugas, durante aprox. 1¼ ó 1½ horas. Coloque el pollo en un recipiente para servir; déjelo reposar durante unos 10 minutos antes de rebanarlo.

Para 4 ó 6 personas.

PAVO

Método Indirecto/Fuego Medio

1 pavo, de entre 10 y 12 libras
Aceite
Sal y pimienta recién molida

Quite el cuello y los menudillos. Lave bien el pavo y séquelo con unas toallas de papel.

Extienda un poco de aceite con una brocha por la parte exterior del pavo y condimente con sal y pimienta tanto el interior como el exterior. Tire de la piel del pavo en dirección hacia el cuello y sujétela fuerte en la parte posterior con un pincho de metal. Doble las alas hacia atrás y ate fuerte las patas y la cola, o meta las patas debajo de la piel. Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en el centro de la parrilla de cocción y cocínelo en el asador hasta que la carne esté tierna, unos 11 ó 13 minutos por 1 lb de peso o hasta que alcance una temperatura interna de 180°F/82°C en la parte más gruesa de los muslos y 170°F/77°C en la pechuga.

Retire el pavo de la parrilla y déjelo reposar durante 10 minutos antes de rebanarlo.

Para 10 ó 12 personas.

BROCHETAS KEBABS DE CORDERO CON ESPECIAS

Método Directo/Fuego Medio

Marinado de naranjas y especias:

½ taza de aceite de oliva
¼ taza de vinagre de vino tinto
2 cucharadas de cáscara de naranja rallada
1 cucharada de jugo de limón
1 cebolla verde entera picada
¼ cucharadita de canela en polvo
⅛ cucharadita de ajo en polvo

2 pound de cordero sin grasa, cortado en pedazos de 1½"

Prepare el marinado de naranjas y especias: Mezcle todos los ingredientes; viértalo sobre la carne de cordero en un recipiente de cristal o uno de plástico resistente. Cúbralo y refrigérelo durante 4 ó 6 horas. Saque la carne y vierta el líquido con que marinó en una cazuela, deje que hierva durante un minuto.

Coloque los trozos de carne de cordero en 4 ó 6 alambres de brochetas y colóquelos en la parrilla de cocción; cocínelos usando el *método directo* aproximadamente 10 minutos para que estén en su punto. Extienda el marinado sobre los kebabs con una brocha mientras se asa; dé la vuelta a los alambres a la mitad del tiempo de cocción.

Para 4 ó 6 personas.

HAMBURGUESAS SENCILLAS

Método Directo/Fuego Medio

1½ lbs de carne molida (80% limpia de grasa)
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
4 panes para hamburguesa
Ketchup (opcional)
Mostaza (opcional)

Divida la carne en cuatro partes y forme cuatro hamburguesas del mismo tamaño y grosor (aproximadamente ¾" de grosor). Póngales sal y pimienta. Ase las hamburguesas a fuego *medio directo* hasta que la temperatura alcance los 164°F/73°C, durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. Durante los últimos 30 segundos, ponga el pan sobre la parrilla del asador a fuego *medio directo* hasta que se tueste ligeramente.

Sirva las hamburguesas calientes sobre el pan y agregue ketchup y mostaza, si lo desea.

Para 4 personas.

BISTECES

Método Directo/Fuego Medio

4 bisteces de carne estilo New York, lomo, chuleta de aguayón o “rib-eye”, con un peso aproximado de ¾ lb cada uno y de 1" de grosor
Sal kosher
Pimienta recién molida
Aceite de oliva extra virgen

Unte la sal y la pimienta a la carne presionando para que penetre. Déjelos a temperatura ambiente durante 20 ó 30 minutos antes de cocinarlos en el asador. Con una brocha o atomizador, póngales aceite de oliva por ambos lados. Ase los bisteces con el *método directo* hasta que la temperatura interna alcance los 143°F/ 62°C durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Retírelos del asador y déjelos reposar de 3 a 5 minutos. Sírvase caliente.

Para 4 personas.

CHULETAS DE CERDO SIN HUESO AL ESTILO CLÁSICO

Método Directo/Fuego Medio

4 chuletas de lomo de cerdo sin hueso de 1" de grosor
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva extra virgen

Unte la sal y la pimienta a las chuletas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por cada lado. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de colocarla en el asador.

Ase las chuletas con el método directo a fuego *medio directo* hasta que el jugo sea de color claro, durante 10 a 12 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvase caliente.

Para 4 personas.

PECHUGAS DE POLLO DESHUESADAS AL ESTILO CLÁSICO

Método Directo/Fuego Medio

4 medias pechugas de pollo deshuesadas y sin piel con un peso aproximado de de 6 oz. cada una
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva extra virgen

Lave las pechugas con agua fría y séquelas con toallas de papel. Unte la sal y la pimienta a las pechugas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase el pollo a fuego *medio directo* hasta que desprenda el jugo y la carne pierda su color rosa en el centro, de 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvase caliente.

Para 4 personas.

PECHUGAS DE POLLO CON HUESO AL ESTILO CLÁSICO

Método Indirecto/Fuego Medio

4 medias pechugas de pollo (con hueso y piel), con un peso aproximado de 10-12 oz. cada una
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva extra virgen

Lave las pechugas con agua fría y séquelas con toallas de papel. Unte la sal y la pimienta a las pechugas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase el pollo, con la parte de la piel hacia arriba, sobre fuego *medio indirecto* hasta que el jugo sea de color claro, y la carne cercana al hueso pierda su color rosa, durante 30 a 40 minutos. Para que la piel quede crujiente, ase las pechugas con la parte de la piel hacia abajo usando el *método directo* a fuego medio durante los últimos 5 minutos del tiempo de cocción. Sírvase caliente.

Para 4 personas.

FILETES DE PESCADO

Método Directo/Fuego Alto

4 filetes de pez espada o halibut, con un peso aproximado de 6 oz. a ½ lb cada uno
Sal kosher
Pimienta negra recién molida
Aceite de oliva extra virgen
Rodajas de limón (opcional)

Unte la sal y la pimienta a los filetes de pescado y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase los filetes usando el *método directo* a fuego alto hasta que pierdan transparencia en el centro, durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvase caliente con rodajas de limón si lo desea.

Para 4 personas.

BOCHETAS KEBABS DE LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA AL CURRY

Método Directo/Fuego Alto

Mantequilla al curry:

- ½ taza de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla cortada muy fina
- 1 cucharadita de eneldo fresco (dill) picado
- 1 – 1½ cucharaditas de curry en polvo
- Una pizca de ajo en polvo
- 16-20 langostinos grandes (1½ a 2 lbs) con cáscara y limpios
- Aceite de oliva
- Rodajas de limón
- Eneldo fresco (dill) o ramas de perejil

Prepare la mantequilla al curry: Derrita la mantequilla en una cazuela pequeña a fuego medio-alto. Añada la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo; cocínelo durante 5 minutos. Ensarte los langostinos en alambres para brochetas dejando espacio entre cada trozo. Extienda un poco de aceite de oliva con una brocha sobre los langostinos. Cocínelos a fuego alto en el asador con el *método directo* hasta que los langostinos estén tiernos y se vuelvan de color rosado, entre 2 y 5 minutos. Dé la vuelta a los alambres una vez y extienda un poco de mantequilla al curry a mitad de tiempo de cocinado. Coloque las brochetas asadas en un recipiente para servir. Decore el platillo con las rodajas de limón y con el eneldo (dill).

Para 4 personas.

FILETE DE SALMÓN ESTILO KYOTO

Método Directo/Fuego Medio

Para el marinado:

- ⅓ de taza de salsa de soya
- ¼ de taza de jugo de naranja concentrado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharada sopera de cebolla picada
- 1 cucharadita de jugo de limón
- ½ cucharadita de mostaza preparada
- ½ cucharadita de jengibre picado
- 1 diente de ajo picado

- 4 filetes de salmón de 1" de grosor
- Aceite de oliva

Para preparar el marinado: En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes del marinado y vierta la mezcla sobre los filetes de salmón en un recipiente poco profundo. Cúbralo y guárdelo en el refrigerador de 30 a 60 minutos. Escurra el salmón, vierta el marinado en una cazuela pequeña y déjelo hervir a un minuto. Vierta el resto del marinado que ha reservado en una cazuela pequeña. Pónga a hervir sobre fuego vivo y deje que hierva durante 1 minuto. Extienda un poco de aceite de oliva con una brocha sobre el pescado y colóquelo en la parrilla de cocción. Cocínelo con el *método directo a fuego medio* hasta que esté tierno y pueda desmenuzarlo con un tenedor, durante 5 a 10 minutos, dependiendo del grosor del pescado. A la mitad del tiempo de cocción, déle la vuelta y aplique con una brocha el líquido del marinado.

Para 4 personas.

ELOTES (MAÍZ) CON HOJA

Método Directo/Fuego Medio

Quite los extremos del elote (maíz) con unas tijeras de cocina. Coloque el elote en un recipiente profundo; cúbralo con agua fría y déjelo a remojo durante al menos 1 hora. Una vez que esté listo para cocinar en el asador, retire el elote del agua y agítelo para quitar parte del agua.

Abra hacia atrás las hojas del elote sin arrancarlas y áselo a fuego *medio directo* durante 25 minutos aprox. dándole la vuelta en 3 ocasiones. Utilice guantes para retirar las hojas del elote antes de servir.

PIMIENTOS ROJOS ASADOS RELLENOS CON MOZZARELLA

Método Indirecto/Fuego Medio

- 1 rebanada pequeña de pan italiano con corteza
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 pimientos rojos medianos dulces
- 1 taza de queso mozzarella fresco, cortado en pequeñas tiras
- 1½ cucharaditas de albahaca seca
- 1 diente de ajo cortado en rebanadas finas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida

Tome una rebanada de pan, quite la corteza y corte el pan en tiras de ½" aprox. Sofríalo en 3 cucharadas de aceite de oliva hasta que se doren; escúrralos sobre toallas de papel. Quite los extremos superiores de los pimientos, aprox. ½" desde la punta, y guárdelas.

Quite con cuidado las semillas y los filamentos. En un tazón, mezcle las tiras de pan frito, el queso mozzarella, la albahaca, el ajo y el aceite. Mézclelo bien, añadiendo sal y pimienta a su gusto. Rellene los pimientos con la mezcla, vuelva a colocar las puntas y ajústelas con palillos. Coloque los pimientos en la parrilla de cocción, con la parte superior mirando hacia arriba, y deje que se cocinen a fuego medio, *método indirecto* durante 12 ó 15 minutos o hasta que los pimientos estén suaves. Retire las puntas de nuevo y corte los pimientos en dirección longitudinal.

Para 6 personas.

GLASÉ PARAÍSO

de "*Weber's Big Book of Grilling™*"
Método Indirecto/Fuego Medio

Para el glasé:

- ¾ de taza de jugo de naranja fresco
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 2 cucharaditas de maicena
- 4 rodajas de piña natural, ½" de grosor
- 1 cucharadita de granos secos de pimienta verde o granos de pimienta negra

- 4 porciones de helado de vainilla

Para hacer el glasé: En una pequeña sartén revolver todos los ingredientes para el glasé y remover hasta que todo esté bien mezclado. Hervir hasta que espese (1 a 2 minutos). Mantenga el glasé caliente o vuelva a calentarlo en el momento de servir.

Sazonar ambos lados de las rodajas de piña con los granos de pimienta. Asarlas usando el *método indirecto* a fuego medio unos 6 a 8 minutos dándoles la vuelta a la mitad de tiempo de cocción. Servir las piñas con las porciones de helado repartiendo el glasé caliente por encima.

Para 4 personas.

LE NON RESPECT DE CES CONSIGNES DE SECURITE INTITULEES DANGER, MISE EN GARDE ET ATTENTION PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES VOIRE LA MORT, OU UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ENTRAINANT DES DEGATS MATERIELS.

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co., (Weber) garantit par le présent document à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce grill à charbon Weber®, que celui-ci ne comportera aucun défaut de pièces et de main d'oeuvre à compter de la date d'achat comme suit :

Grilles de cuisson/Grilles à charbon	**2 ans**
Poignées en nylon	**10 ans**
Acier inoxydable One-Touch™ Système de nettoyage	**10 ans**
Pièces thermoplastiques/ /thermodurcies	**10 ans sauf la modification des couleurs**
Cuve et couvercle contre la rouille/ les trous	**10 ans**
Toutes les autres pièces	**2 ans**

lorsque l'appareil est assemblé et utilisé en conformité par rapport aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber peut exiger un justificatif raisonnable de votre date d'achat. PAR CONSEQUENT, VOUS DEVRIEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE ET RETOURNER LA CARTE D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE LIMITEE IMMEDIATEMENT.

Cette garantie limitée sera limitée à la réparation ou au remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions d'utilisation et d'entretien normales et qui lors de leur examen s'avèreront défectueuses à la satisfaction de Weber. Si Weber confirme le défaut et approuve la demande de prise en charge, Weber décidera de réparer ou de remplacer ces pièces sans frais. Si vous devez retourner les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Weber renverra les pièces à l'acheteur franco de port.

La présente Garantie limitée ne couvre aucune panne ou difficulté d'utilisation résultant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une mauvaise utilisation, d'une altération, d'une mauvaise application, d'un acte de vandalisme, d'une installation incorrecte ou d'une maintenance ou d'un entretien inadaptés, ou du fait que les opérations de maintenance normale et régulière n'ont pas été effectuées. Les détériorations et les dégâts résultant de conditions météorologiques graves comme e la grêle, des ouragans, des tremblements de terre ou des tornades, la décoloration due à l'exposition à des agents chimiques, soit directement soit dans l'atmosphère, ne sont pas pris en charge par la présente Garantie limitée.

Il n'y au aucune autre garantie expresse à l'exception de celles formulées ici, et toute garantie induite en vigueur de possibilité de commercialisation et d'adaptation à un usage particulier est limitée en durée à la période de couverture par la présente garantie limitée écrite expresse. Certaines régions n'autorisent pas de limitation de la durée d'une garantie induite, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à vous.

Weber n'est pas responsable de tout dégât particulier, indirect ou secondaire. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires, il est par conséquent possible que cette limitation ou exclusion ne s'applique pas dans votre cas.

Weber n'autorise aucune personne ou société à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements ; et aucune représentation de ce type ne pourra lier Weber.

⚠ **DES SYMOLES DE SECURITE (⚠)** voussignaleront les précautions de **SECURITE** importantes.

⚠ Les mots d'avertissement **DANGER, MISE EN GARDE,** ou **ATTENTION** seront utilisés avec le ⚠ **SYMBOLE DE SECURITE**.

⚠ **DANGER** identifiera les risques les plus graves.

⚠ Veuillez lire la totalité des consignesde sécurité contenues dans ceMode d'emploi avant d'utiliser ce barbecue.

⚠ DANGER

⚠ Le non respect des avertissements intitulés Danger, Mise en garde et Attention contenus dans ce Mode d'emploi peut entraîner des blessures graves voire la mort, ou un incendie ou une explosion provoquant des dégâts matériels.

⚠ Ne pas utiliser à l'intérieur ! Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. En cas d'utilisation à l'intérieur, des émanations toxiques vont s'accumuler et provoquer des blessures graves ou la mort.

⚠ Utilisez ce barbecue uniquement en extérieur dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou toute autre zone confinée.

⚠ N'utilisez pas ce barbecue au-dessous d'une structure ayant un toit suspendu inflammable.

⚠ Un montage incorrect peut s'avérer dangereux. Veuillez suivre les instructions de montage fournies dans ce manuel. N'utilisez le barbecue que si toutes les pièces sont en place. Assurez-vous que l'attrape-cendres est correctement fixé aux pieds au-dessous de la cuve du barbecue, ou que l'attrape-cendres haute capacité est en place, avant d'allumer le grill.

⚠ N'ajoutez pas de liquide de démarrage pour charbon de bois ou de charbon de bois imprégné de liquide d'allumage pour charbon de bois sur des braises ou du charbon de bois chaud. Rebouchez le liquide de démarrage après utilisation, et éloignez-le du barbecue à une distance ne représentant aucun danger.

⚠ N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer du charbon de bois. Si vous utilisez un liquide de démarrage pour charbon de bois, retirez tout fluide susceptible d'avoir coulé par les aérations inférieures avant d'allumer le charbon de bois.

⚠ Vous devriez faire preuve d'une prudence raisonnable lorsque vous utilisez votre barbecue. Celui-ci atteindra des températures élevées pendant la cuisson et ne devrait jamais être laissé sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ Ne laissez pas des nourrissons, des enfants ou des animaux domestiques sans surveillance près d'un barbecue à haute température.

⚠ Ne tentez pas de déplacer un barbecue à haute température. Laissez le grill refroidir avant de le déplacer.

⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins de cinq pieds de tout matériau inflammable. Les matériaux inflammables incluent, mais sans s'y restreindre, le bois ou les terrasses en bois traité, les patios et les vérandas.

⚠ Ne retirez pas les cendres tant que le charbon de bois ne s'est pas entièrement consumé et qu'il n'est pas complètement éteint et que le grill n'a pas refroidi.

⚠ Placez toujours le charbon de bois dans les paniers Char-Baskets™ ou au-dessus de la grille inférieure (charbon de bois). Ne placez pas le charbon de bois directement au fond de la cuve.

⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples et flottantes lorsque vous allumez ou que vous utilisez le barbecue.

⚠ N'utilisez pas le barbecue lorsque le vent est fort.

⚠ MISE EN GARDE

⚠ Maintenez toujours le barbecue sur une surface plane et sécurisée, ne contenant aucune matière inflammable.

⚠ Retirez le couvercle du barbecue pendant que vous l'allumez et que vous faites démarrer le charbon de bois.

⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille à charbon de bois, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

⚠ N'utilisez pas d'eau pour contrôler les embrasements ou pour éteindre le charbon

de bois, car cela pourrait détériorer la finition en porcelaine. Refermez légèrement les aérations (registres) et placez le couvercle sur la cuve.

⚠ Eteignez le charbon une fois que vous avez terminé votre cuisson. Fermez la totalité des aérations (registres) après avoir placé le couvercle sur la cuve.

⚠ Vous devriez toujours utiliser des gants pour barbecue lorsque vous cuisinez, que vous réglez les aérations (registres), que vous ajoutez du charbon et que vous manipulez le thermomètre ou le couvercle.

⚠ Utilisez des accessoire adaptés au barbecue, avec de longues poignées qui résistent à la chaleur.

⚠ Ils est possible que certains modèles incluent la fonction de maintien du couvercle Tuck-Away™. La fonction de maintien du couvercle Tuck-Away™ est utilisée pour retenir le couvercle lorsque vous vérifiez ou que vous retournez vos aliments. N'utilisez pas la fonction de maintien du couvercle Tuck-Away™ comme s'il s'agissait d'une poignée pour soulever ou déplacer le grill. Pour les modèles non pourvus de la fonctionnalité Tuck-Away™, utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour suspendre le couvercle sur le côté de la cuve du barbecue. Ne placez pas un couvercle à très haute température sur de la moquette ou de la pelouse. Ne suspendez pas le couvercle à la poignée de la cuve.

⚠ Ne jetez jamais des braises à un endroit où quelqu'un pourrait marcher dessus ou à un endroit où elle pourrait provoquer un risque d'incendie. Ne jetez jamais des cendres ou du charbon avant de les avoir totalement éteints. Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient complètement éteints.

⚠ Maintenez la zone de cuisson dégagée de toutes émanations et liquides inflammables, comme de l'essence, de l'alcool, etc., et de tout matériau combustible.

⚠ Manipulez et rangez les démarreurs électriques avec prudence.

⚠ Maintenez les câbles électriques et les cordons d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et à l'écart des zones de circulation denses.

⚠ L'utilisation d'alcool, des médicaments avec ou sans ordonnance peut altérer la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser le barbecue en toute sécurité.

⚠ Ce barbecue Weber® n'a pas été conçu pour être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.

⚠ Ce barbecue n'a pas été conçu pour être utilisé comme un chauffage et il ne devrait jamais l'être.

⚠ Les sous-produits de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'Etat de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des anomalies à la naissance ou d'autres troubles de la reproduction.

⚠ ATTENTION

⚠ Recouvrir la cuve de papier aluminium va faire obstacle à la circulation de l'air. Au lieu de cela, utilisez un égouttoir pour recueillir les jus de viandes lorsque vous cuisez avec la méthode indirecte.

⚠ L'utilisation d'objets aiguisés pour nettoyer la grille de cuisson ou pour retirer les cendres va détériorer les finitions.

⚠ L'utilisation de détergents abrasifs sur les grilles de cuisson ou sur le barbecue lui-même va détériorer les finitions.

⚠ Le barbecue devrait être régulièrement nettoyé de manière approfondie.

DÉMARRAGE DU BARBECUE

- Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon incandescent, avec le couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant la première utilisation.
- Retirez le couvercle et ouvrez tous les orifices de ventilation avant de construire le feu. REMARQUE – Pour un débit d'air approprié, retirez, le cas échéant, les cendres accumulées au bas du barbecue (seulement après l'extinction complète du charbon de bois). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Assurez-vous que rien n'obstrue les orifices de ventilation.
- Formez une pyramide avec les briquettes ou empilez le charbon dans un allume-feu cheminée RapidFire® de Weber®.
- Placez des cubes allume-feu (non toxiques, sans odeur et sans goût) ou froissez du papier journal sous la pile de charbon et allumez. REMARQUE – Si nous ne mentionnons pas ici l'allume-feu liquide, c'est parce que nous pensons que les méthodes spécifiées ci-dessus sont meilleures. L'allume-feu liquide est peu pratique et peut donner un goût de produit chimique à vos aliments s'il n'a pas entièrement brûlé. Si vous décidez d'employer un allume-feu liquide, suivez les instructions du fabricant et n'ajoutez JAMAIS de produit sur un feu déjà allumé.
- Lorsque les charbons de bois sont recouverts de cendres de couleur gris clair (ce qui prend normalement entre 25 et 30 minutes), déplacez-les avec une grande pince selon la méthode de cuisson choisie.
- Pour un goût fumé plus prononcé, vous pouvez également ajouter des copeaux ou des cubes de bois (plongés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes aromatiques mouillées comme du thym, du laurier ou du romarin. Placez le bois ou les herbes aromatiques mouillés directement sur le charbon, juste avant la cuisson.
- Lors du retrait du couvercle pendant la cuisson, soulevez-le d'un côté plutôt que verticalement, car cela pourrait provoquer une aspiration et déposer des cendres sur les aliments.

CONSEILS POUR UNE CUISSON PARFAITE

Avec les conseils ci-dessous, vous ne pourrez pas vous tromper ni rater votre dîner.

- Cuisson directe, indirecte ou un petit peu des deux? Lisez la recette et consultez les instructions sur la préparation du barbecue. Le barbecue Weber® propose deux méthodes de cuisson: directe et indirecte. Référez-vous aux pages suivantes pour les instructions spécifiques.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant des aliments dans un barbecue qui n'est pas tout à fait prêt. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres grises (avec les orifices de ventilation ouverts pour que le feu ne s'éteigne pas).
- Jonglez avec vos pinces et votre spatule, mais oubliez la fourchette. Vous avez sûrement vu des gens piquer leur viande avec elle. Vous l'avez même peut-être déjà fait. Il est grand temps de perdre cette habitude. Elle ne fait que contribuer à perdre le jus et le goût des aliments et à les dessécher.

- Assurez-vous que les aliments rentrent sur le barbecue une fois le couvercle fermé. Il convient de laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre les aliments et le couvercle.
- Résistez à la tentation d'ouvrir le couvercle toutes les deux minutes pour jeter un oeil sur votre dîner. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui augmente le temps de cuisson.
- Sauf mention contraire dans la recette, ne retournez les aliments qu'une seule fois.
- L'utilisation du couvercle permet de réduire les grandes flambées et le temps de cuisson, et d'obtenir de meilleurs résultats.
- N'utilisez pas votre spatule pour écraser la viande des hamburgers, par exemple. Vous ne feriez qu'éliminer tout leur bon goût.
- Une légère couche d'huile permet aux aliments de brunir de manière uniforme et les empêche de coller à la grille de cuisson. Vaporisez toujours de l'huile sur vos aliments (ou passez-les au pinceau) et non pas sur la grille de cuisson.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous bien les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer à préparer le repas et après avoir touché de la viande, du poisson ou du poulet crus.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou le poulet à température ambiante ou sur un comptoir, mais au réfrigérateur.
- Ne placez jamais d'aliments cuits dans une assiette où se trouvaient des aliments crus.
- Lavez tous les plats et les ustensiles de cuisson ayant été en contact avec du poisson ou de la viande crus dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et rincez-les.

UTILISATION DES RECETTES WEBER

- Toutes les recettes de ce guide ont été créées pour une température ambiante de 21°C avec un vent faible ou inexistant. S'il fait froid ou s'il y a du vent, ou si vous êtes en haute altitude, des temps de cuisson supérieurs peuvent s'avérer nécessaires.
- Les temps de cuisson de ce guide sont fournis à titre indicatif et ne doivent pas être considérés comme exacts, car ils varient en fonction de la taille et de l'épaisseur des aliments.

ENTRETIEN FACILE DU BARBECUE

Chaque année, un nettoyage approfondi permet d'ajouter des années de vie à votre barbecue Weber®.

RIEN N'EST PLUS FACILE:

- Assurez-vous que le barbecue est froid et que le charbon est totalement éteint.
- Retirez la grille de cuisson et celle du charbon de bois.
- Retirez les cendres.
- Lavez ensuite le barbecue avec de l'eau et un détergent doux. Rincez-le bien à l'eau claire et essuyez-le.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille de cuisson après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus d'aliments à l'aide d'une brosse à laiton ou d'aluminium froissé, puis essuyez la grille avec du papier absorbant.

MÉTHODE DIRECTE

Avec la méthode directe, les aliments cuisent directement sur le charbon de bois. Pour une cuisson uniforme, ils doivent donc être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode directe pour les aliments qui exigent moins de 25 minutes de cuisson: les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Empilez la quantité nécessaire de briquettes sous le centre de la grille de charbon de bois (cf. schéma ci-dessous).
3. Allumez le charbon. Attendez qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres grises, soit 25 à 30 minutes, avant de mettre le couvercle en place.
4. Répartissez le charbon préparé uniformément sur sa grille.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
7. Placez le couvercle sur le barbecue Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.

QUANTITÉ DE BRIQUETTES NÉCESSAIRES POUR LE MODE DE CUISSON DIRECTE

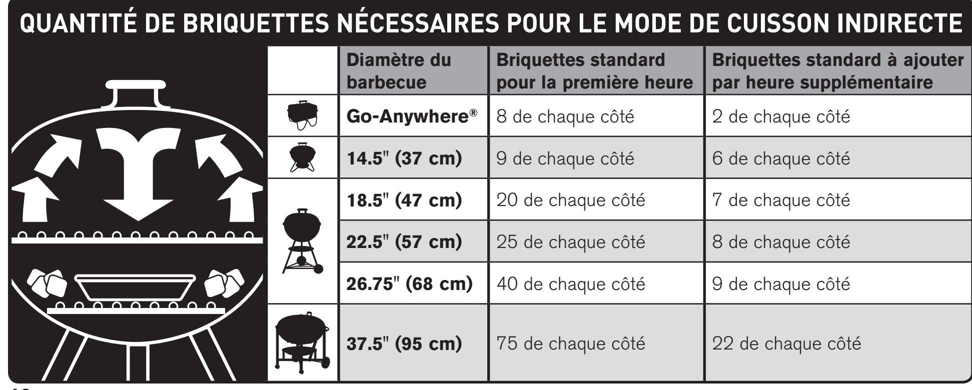
Diamètre du barbecue	Nombre de briquettes
Go-Anywhere®	16
14.5" (37 cm)	30
18.5" (47 cm)	40
22.5" (57 cm)	50
26.75" (68 cm)	80
37.5" (95 cm)	150

MÉTHODE INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour les aliments qui demandent au moins 25 minutes de cuisson ou pour ceux qui sont très délicats et qui seraient desséchés ou brûlés en cas d'exposition directe à la source de chaleur. C'est le cas, par exemple, des rôtis, des morceaux de poulet avec os et des poissons entiers, ainsi que des filets de poisson. Pour préparer une cuisson indirecte, placez les briquettes de charbon de bois sur les côtés des aliments. La chaleur monte, est réfléchie par le couvercle et les surfaces internes du barbecue, et circule pour cuire lentement les aliments de manière uniforme. Il n'est pas nécessaire de les retourner.

REMARQUE: pour les viandes qui exigent plus d'une heure de cuisson, il convient d'ajouter des briquettes de chaque côté, comme indiqué sur le schéma.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Placez la quantité nécessaire de charbon de chaque côté de la grille (cf. schéma ci-dessous). Laissez assez d'espace pour placer une lèchefrite entre le charbon.
3. Allumez le charbon. Attendez que le charbon soit recouvert d'une pellicule de cendres grises, soit 25 à 30 minutes, pour mettre le couvercle en place.
4. Placez une lèchefrite entre le charbon au centre de la grille pour charbon de bois.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson, juste au-dessus de la lèchefrite.
7. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



QUANTITÉ DE BRIQUETTES NÉCESSAIRES POUR LE MODE DE CUISSON INDIRECTE

	Diamètre du barbecue	Briquettes standard pour la première heure	Briquettes standard à ajouter par heure supplémentaire
	Go-Anywhere®	8 de chaque côté	2 de chaque côté
	14.5" (37 cm)	9 de chaque côté	6 de chaque côté
	18.5" (47 cm)	20 de chaque côté	7 de chaque côté
	22.5" (57 cm)	25 de chaque côté	8 de chaque côté
	26.75" (68 cm)	40 de chaque côté	9 de chaque côté
	37.5" (95 cm)	75 de chaque côté	22 de chaque côté

Les prochaines coupes, épaisseurs, pois et temps de cuisson sont des guides de cuisson et non pas des règles. Les temps pour cuire vont êtres affecter par l'altitude, le vent, les températures et l'à point désiré. Deux règles à vue nez: griller les biftecks, filets de poissons, les morceaux de poulets et légumes en utilisant le methode directe en tournant seulement 1 fois en accord avec le temps donner sur le guide ou à la point desiré. Griller les rôtis, les volailles avec os, les poissons entire et les coupes de viande plus épais en utilisant le methode indirect pour les temps sur le guide de cuisson ou lorsque un themomètre advise une température désirable. Le temps de cuisson pour les rôtis et l'agneaux sont une définition USDA à point moyenne au mois d'être dit d'autre façon. Laisser les rôtis, coupes de viande plus large et les côtelettes et biftecks assoir pour 5 à 10 minutes avant de les découper. La température à l'intérieur du viande vas hausser de 5 à 10 degrées pendant ce temps.

Boeuf	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
biftecks (new york, bifteck de gros filet, faux-filet, surlonge, aloyau ou filet mignon)	2,5 cm	**5 à 8 minutes ;** saisir 4 à 6 minutes en cuisson directe à puissance élevée, puis griller 1 à 2 minutes en cuisson indirecte à puissance élevée
	3,75 cm	**10 à 14 minutes ;** saisir 6 à 8 minutes en cuisson directe à puissance élevée, puis griller 4 à 6 minutes en cuisson indirecte à puissance élevée
bifteck de flanc	450 à 675 g, 2 cm	**8 à 10 minutes** en cuisson directe à puissance élevée
fricadelles de boeuf	2 cm	**8 à 10 minutes** en cuisson directe à puissance élevée

Porc	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
côtelettes (longe, côte)	2 cm	**6 à 8 minutes** en cuisson directe à puissance élevée
	2,5 cm	**8 à 10 minutes** en cuisson directe à puissance moyenne
côtes, petites côtes levées de dos	680 à 907 g chacune	**3 à 4 heures** en cuisson indirecte à puissance faible
côtes, côtes levées	1,13 à 1,59 kg	**3 à 4 heures** en cuisson indirecte à puissance faible
côtes, de campagne, non désossées	1,35 à 1,75 kg	**1½ à 2 heures** en cuisson indirecte à puissance moyenne

Volaille	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
poitrines de poulet, désossées, sans peau	170 à 225 g chacune	**8 à 12 minutes** en cuisson directe à puissance moyenne
poitrines de cuisse, désossées, sans peau	113 g chacune	**8 à 10 minutes** en cuisson directe à puissance élevée
poitrine de poulet, non désossée	280 à 340 g chacune	**30 à 40 minutes** en cuisson indirecte à puissance moyenne
morceaux de poulet, pilons et cuisses avec os		**30 à 40 minutes** en cuisson indirecte à puissance moyenne
aile de poulet	57 à 85 g chacun	**18 à 20 minutes** en cuisson directe à puissance moyenne
poulet, entier	1,5 à 2 kg	**1 à 1½ heures** en cuisson indirecte à puissance moyenne
poulet de cornouailles sauvages, entiers	675 à 900 g chacun	**50 à 60 minutes** en cuisson indirecte à puissance élevée
dinde entière, farcie	4,5 à 5,4 kg	**2½ à 3½ heures** en cuisson indirecte à puissance faible
	5,9 à 6,8 kg	**3½ à 4½ heures** en cuisson indirecte à puissance faible

Filets Et De Poisson Et Fruits De Mer	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
filets de poisson	0,50 à 1,25 cm	**3 à 5 minutes** en cuisson directe à puissance élevée
	1,25 à 2,50 cm	**10 à 12 minutes** en cuisson directe à puissance élevée
entier	450 g	**15 à 20 minutes** en cuisson indirecte à puissance moyenne
	1,35 kg	**30 à 45 minutes** en cuisson indirecte à puissance moyenne

Note: le régle general pour cuire le poisson: 4 à 5 minutes pour chaque pouce d’épaisseur; 8 à 10 minutes par chaque pouce d’épaisseur.

Légumes	
asperges	**6 à 8 minutes** directe moyenne
maïs en papillote/épluché	**25 à 30 minutes** directe moyenne / **10 à 15 minutes** directe moyenne
champignons shiitaké ou bouton/portabello	**8 à 10 minutes** directe moyenne / **10 à 15 minutes** directe moyenne
oignons, tranches / 1,25 cm	**35 à 40 minutes** en cuisson indirecte à puissance moyenne / **8 à 12 minutes** directe moyenne
pommes de terre entières/tranches 1,25 cm	**45 minutes à 1 heure** indirecte moyenne /**14 à 16 minutes** directe moyenne

POULET RÔTI

Indirect/Moyen

1 poulet entier, entre 1,8 et 2,2 kg
Huile
Sel et poivre fraîchement moulu

Rincez le poulet et séchez-le avec du papier absorbant. Placez l'extrémité des ailes sous le dos et attachez les pattes avec de la ficelle. Badigeonnez toute la surface du poulet avec de l'huile et assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre.

Placez le poulet, blancs vers le haut, sur la grille de cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 82°C dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77°C dans les blancs, soit entre 1 h 15 et 1 h 30. Placez le poulet sur un plat et attendez une dizaine de minutes avant de le découper.

Pour 4 à 6 personnes.

DINDE

Indirect/Moyen

1 dinde, entre 4,5 et 5,4 kg
Huile
Sel et poivre fraîchement moulu

Retirez le cou et les abattis. Rincez abondamment la dinde et essuyez-la avec du papier absorbant.

Badigeonnez l'extérieur de la dinde avec de l'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre à l'intérieur et à l'extérieur. Tirez la peau sur le cou et fixez la derrière le dos avec une broche. Retournez les ailes sous le dos et attachez bien les pattes et le croupion, ou coincez les pattes sous une bande de peau. Placez la dinde, blancs vers le haut, au centre de la grille de cuisson et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre, soit 11 à 13 minutes pour 450 g, ou jusqu'à ce qu'elle atteigne une température interne de 82°C à l'endroit le plus épais de la cuisse et 77°C dans les blancs. Lorsque la dinde est à peu près aux deux tiers cuite, coupez la bande de peau ou la ficelle retenant les pattes.

Retirez la dinde de la grille de cuisson et attendez 10 minutes avant de la découper.

Pour 10 à 12 personnes.

BROCHETTES D'AGNEAU ÉPICÉES

Direct/Moyen

Marinade épicée à l'orange:

½ tasse (125 ml) d'huile d'olive ou de cuisson
¼ tasse (60 ml) de vinaigre de vin rouge
2 cuillers à table (12 g) de zeste d'orange râpé
1 cuiller à table (10 ml) de jus de citron
1 oignon vert avec fane, haché
¼ cuiller à thé (0,5 g) de cannelle moulue
⅛ cuiller à thé (0,25 g) de clous de girofle moulus

900 g d'agneau maigre, coupées en cubes de 4 cm

Préparer la marinade épicée à l'orange: Mélanger tous les ingrédients. Verser sur l'agneau placé dans un plat de cuisson en verre peu profond ou dans un sac en plastic. Couvrir et réfrigérer de 4 à 6 heures. Laisser égoutter l'agneau, réserver la marinade. Verser la marinade réservée dans un petit poêlon. Amener à ébullition à feu vif et laisser bouillir pendant 1 minute complète.

Disposer l'agneau sur 4 à 6 brochettes en métal. Placer les brochettes sur la grille de cuisson, faire griller jusqu'au degré de cuisson recherché, environ 10 minutes pour une cuisson à point. Badigeonner les cubes de viande de la marinade pendant la cuisson. Retourner les brochettes à mi-cuisson.

Pour 4 à 6 personnes.

BURGERS SIMPLES

Direct/Moyen

680 grammes d'épaule hachée (maigre à 80 %)

Sel kasher

Poivre noir fraîchement moulu

4 Petits pains à hamburgers

Ketchup (facultatif)

Moutarde (facultative)

Avec la viande hachée, formez délicatement quatre burgers de taille et d'épaisseur égales (environ 2 cm d'épaisseur). Assaisonnez avec le sel et le poivre. Faites cuire les hamburgers à feu direct moyen jusqu'à ce que leur température interne atteigne 71°C, pendant 8 à 10 minutes, pour une viande à point, en les retournant une fois à mi-cuisson. Pendant les 30 dernières secondes, faites cuire les pains à feu direct moyen jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés.

Servez les hamburgers chauds dans leurs pains avec du ketchup et de la moutarde, selon les goûts.

Pour 4 personnes.

STEAKS SIMPLES

Direct/Moyen

4 steaks de filet, contre-filet, aloyau, surlonge, ou faux-filet d'environ 410 grammes chacun et 2,5 cm d'épaisseur

Sel kasher

Poivre fraîchement moulu

Huile d'olive extra-vierge

Assaisonnez les deux côtés des steaks avec le sel et le poivre, en les pressant dans la viande. Laissez à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant la cuisson. Vaporisez légèrement les steaks à l'huile d'olive ou huilez-les légèrement avec un pinceau. Faites cuire les steaks à feu direct moyen jusqu'à ce que leur température interne atteigne 63°C, pendant 8 à 10 minutes, pour une viande légèrement saignante, en les retournant à mi-cuisson.

Retirez-les du barbecue et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

CÔTELETTES DE PORC CLASSIQUES DÉSOSSÉES

Direct/Moyen

4 côtelettes de longe de porc désossées, d'environ 2,5 cm d'épaisseur

Sel kasher

Poivre noir fraîchement moulu

Huile d'olive extra-vierge

Assaisonnez les côtelettes avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Laissez à température ambiante pendant 20 minutes avant la cuisson. Faites cuire les côtelettes à feu direct moyen jusqu'à ce que leur jus soit transparent, soit 10 à 12 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

BLANCS DE POULETS CLASSIQUES DÉSOSSÉS

Direct/Moyen

4 demi-blancs de poulet sans os et sans peau, d'environ 170 grammes chacun

Sel kasher

Poivre noir fraîchement moulu

Huile d'olive extra-vierge

Rincez les blancs de poulet sous l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les blancs avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire le poulet à feu direct moyen jusqu'à ce que le jus soit transparent et que la viande ne soit plus rosée au centre, soit 8 à 10 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

BLANCS DE POULET CLASSIQUES AVEC OS

Indirect/Moyen

4 demi-blancs de poulet (avec os et peau), d'environ 280 à 340 grammes chacun

Sel kasher

Poivre noir fraîchement moulu

Huile d'olive extra-vierge

Rincez les blancs de poulet sous l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les blancs avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire le poulet, peau sur le dessus, à feu indirect moyen jusqu'à ce que le jus soit transparent et que la viande ne soit plus rosée au niveau de l'os, soit 30 à 40 minutes. Pour une peau plus croustillante, faites cuire les blancs peau vers le bas, à feu direct moyen pendant les cinq dernières minutes de cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

FILETS DE POISSONS SUCCULENTS

Direct/Fort

4 filets d'espadon ou de flétan, d'environ 170 à 225 grammes chacun et de 2,5 cm d'épaisseur

Sel kasher

Poivre noir fraîchement moulu

Huile d'olive extra-vierge

Tranches de citron (facultatif)

Assaisonnez les filets avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire les filets à feu direct fort jusqu'à ce qu'ils soient opaques au centre, soit 8 à 10 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud avec des tranches de citron, selon les goûts.

Pour 4 personnes.

BROCHETTES DE CREVETTES ET BEURRE AU CURRY

Direct/Fort

Beurre au curry:

½ tasse (120 g) de beurre
2 cuillers à table (20 g) d'oignon finement haché
1 cuiller à thé (2 g) d'aneth frais ciselé
1 – 1½ cuiller à thé (2 à 3 g) de poudre de curry
Une pincée de poudre d'ail

900 g de grosses crevettes déveinées
Huile d'olive
Quartiers de lime ou de citron
Aneth frais ou brins de persil

Préparer le beurre au curry: Faire fondre le beurre dans une petite poêle à chaleur moyenne à élevée. Ajouter l'oignon, l'aneth, le curry et la poudre d'ail et faire cuire 5 minutes. Enfiler les crevettes sur six brochettes de 30 cm, en laissant de l'espace entre chaque morceau. Badigeonner légèrement ou vaporiser les crevettes d'huile d'olive. Les faire griller jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et tendres, soit 2 à 5 minutes, selon la grosseur (ne pas cuire trop longtemps). Retourner les brochettes et les badigeonner de beurre au curry à mi-cuisson. Disposer les crevettes grillées sur le plat de service et garnir avec des quartiers de lime et de l'aneth.

Pour 4 personnes.

DARNE DE SAUMON KYOTO

Direct/Moyen

⅓ tasse (80 ml) de sauce soja
¼ tasse (60 ml) de jus d'orange concentré
2 cuillers à table (20 ml) d'huile de cuisson
2 cuillers à table (20 ml) de sauce tomate
1 cuiller à thé (5 ml) de jus de citron
½ cuiller à thé (2,5 g) de moutarde préparée
1 cuiller à table (10 g) d'oignon vert et sa fane, finement hachés
1 gousse d'ail, finement hachée
½ cuiller à thé (2,5 g) de racine de gingembre, finement hachée
4 darnes de saumon d'environ 2,5 cm d'épaisseur
Huile d'olive

Pour la marinade, combiner tous les ingrédients à l'exception des darnes de saumon et verser le mélange sur les darnes dans un plat en verre profond allant au four. Couvrir et réfrigérer pendant 30 à 60 minutes. Laisser égoutter le saumon et réserver la marinade en la versant dans une petite casserole. Porter à ébullition à feu vif et faire bouillir pendant 1 minute complète.

Badigeonner légèrement ou vaporiser les darnes avec de l'huile d'olive et les placer sur la grille de cuisson. Faire griller jusqu'à ce que le poisson soit tendre et s'effrite sous la fourchette, soit 5 à 10 minutes, selon l'épaisseur du poisson. Retourner le saumon et le badigeonner de marinade à micuisson.

Pour 4 personnes.

MAÏS DOUX EN PAPILLOTES

Direct/Moyen

Enlever la soie excédentaire de l'extrémité du maïs à l'aide de ciseaux de cuisine. Placer le maïs dans un contenant profond, le couvrir d'eau froide et le laisser tremper environ 1 heure. Lorsqu'il est prêt à être grillé, le retirer de l'eau et le secouer pour enlever le surplus d'eau.

Placer le maïs sur la grille de cuisson et le faire griller environ 25 minutes, en le retournant 3 fois. Utiliser des gants pour enlever les papillotes et la soie avant de servir.

POIVRONS ROUGES GRILLÉS FARCIS AU FROMAGE MOZZARELLA

Indirecte/Moyen

- 1 miche de pain italien croustillant
- 3 cuillers à table (30 ml) d'huile d'olive
- 3 poivrons rouges de grosseur moyenne
- 1 tasse (100 g) de fromage mozzarella frais coupé en petits cubes
- 1½ cuiller à thé (2 g) de basilic séché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 cuiller à table (10 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre fraîchement moulu

Couper le pain en tranches fines, enlever la croûte et découper suffisamment de croûtons de 1,25 cm pour remplir 1 tasse. Les faire sauter dans 3 cuillers à table (30 ml) d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et les laisser égoutter sur des essuie-tout. Enlever la partie supérieure des poivrons sur une épaisseur d'environ 1,25 cm et réserver ces parties. Enlever soigneusement les graines et les membranes. ▶

Dans un plat, mélanger les croûtons, le fromage mozzarella, le basilic, l'ail et 1 cuiller à table (10 ml) d'huile. Mélanger convenablement, en ajoutant du sel et du poivre au goût. Farcir les poivrons avec le mélange, replacer les parties supérieures et les fixer avec des cure-dents. Placer les poivrons sur la grille de cuisson, la partie supérieure vers le haut, et les faire griller 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais non déformés. Lorsque les poivrons sont cuits, les enlever de la grille. Retirer les parties supérieures et couper en deux sur toute la longueur.

Pour 6 personnes.

PARADIS GRILLER

de *Weber's Big Book of Grilling™*
Indirecte/Moyen

Pour le glaçage:

- ¾ tasse de jus d'orange
- 1 cuiller à table de miel
- 1 cuiller à table de jus de citron
- 2 cuillers à thé de farine de maïs

- 4 tranches d'ananas, pouce d'épais
- 1 cuiller a thé de graine de poivre vert et grain de poivre noir
- 4 cuillers a glace vanille

Pour faire le glaçage: Dans une petite caserol combiner les ingrédients et fouetter jusqu'à temps qu'ils sont onctueux. Bouillir à une température moyenne/haute jusqu'au temps qu'ils devient épais, 1 à 2 minutes. Garder le glaçage chaude ou rechaffer lorqu'il est prêt a utiliser. Assaisonner chaque côté des tranches d'ananas avec les graines de poivres. Griller à une temperature indirecte/moyenne, 6 à 8 minutes en tournant seulement 1 fois. Servir chaque tranche d'ananas avec un cuiller a glace vanille et le glaçage bruiner dessus.

Pour 4 personnes.



WWW.WEBER.COM®

62620 080309